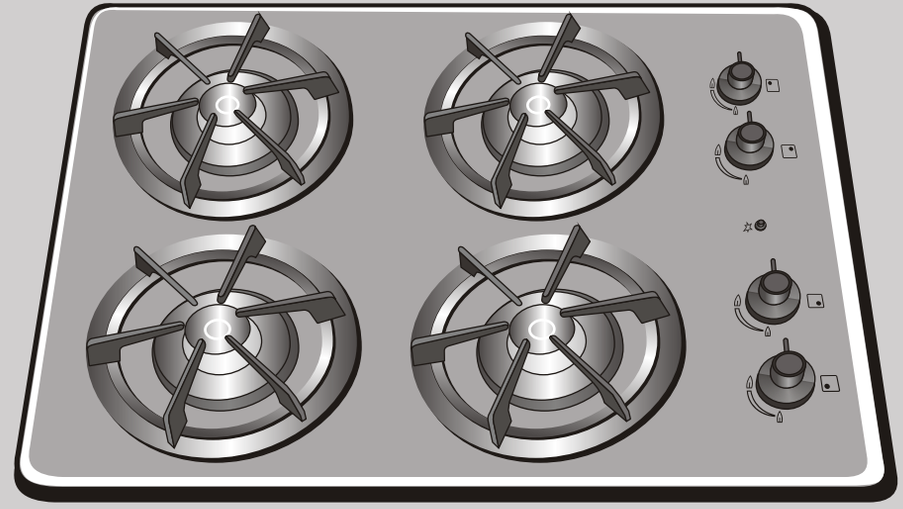
Thinking of you
Electrolux

MANUAL DE INSTRUCCIONES

ENCIMERA A GAS



Modelos:
EKGB306FBKB

Por favor lea todo este
manual antes de instalar el producto.
Contacte al técnico de servicio autorizado
para reparación y mantenimiento del equipo.

C068EM_SPANISH
110919P

Bienvenido al mundo del manejo simple y sin preocupaciones

Gracias por elegir Electrolux como marca para su encimera a gas.

Las encimeras Electrolux han sido concebidas bajo altísimos estándares técnicos. Poseen características especiales desarrolladas para ofrecer aun más comodidad al usuario. Para que usted pueda disfrutar todos los recursos que su nueva encimera a gas ofrece, Electrolux creó este Manual. Con orientaciones simples y prácticas usted conocerá sus funciones y aprenderá la manera de operar este aparato de modo adecuado y seguro.

Lea las instrucciones sobre instalación y operación antes de utilizar su encimera a gas y guárdelas en un lugar seguro para futuras consultas.

Electrolux una vez más fabrica lo mejor en lo que se refiere a electrodomésticos.

Consejos ambientales

El material del embalaje es reciclable. Procure separar plásticos, espuma flex, papel y cartón y enviarlos a las compañias de reciclaje.

De acuerdo con la directriz de la RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos), en inglés WEEE (Waste of Electrical and Electronic Equipment), se debe colectar y disponer de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos separadamente. Si futuramente usted necesita desechar este electrodoméstico, NO lo haga echándolo con el resto de la basura doméstica. Sírvase enviar el aparato a los puntos de colecta de RAEE donde los haya disponibles.

Índice

Descripción del producto.....03
Seguridad.....04
Escape del gas.....07
Instalación.....08
Como usar.....15
Prevenciones y consejos.....16
Limpieza y mantenimiento 19
Solución de problemas 20
Especificaciones técnicas 22

El aparato que usted ha comprado puede ser ligeramente diferente del que se muestra en las figuras de este manual, la forma en general deberá ser la misma.

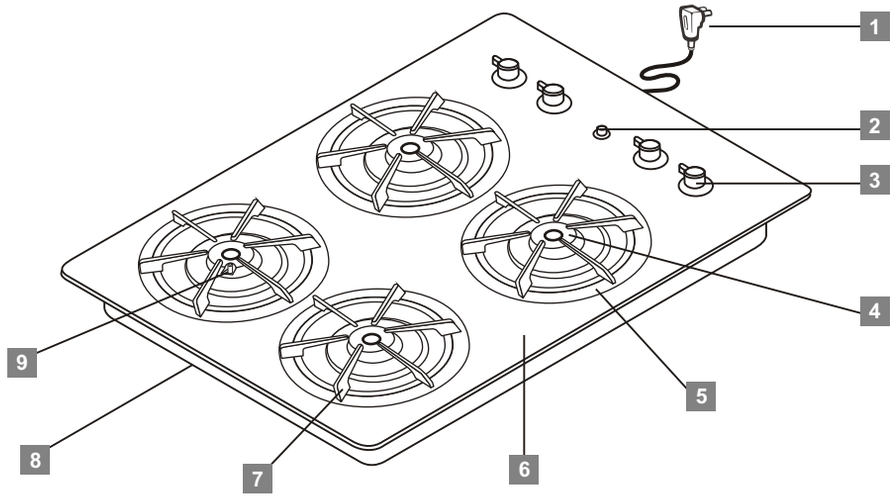
Este encimera a gas ha sido proyectada para uso doméstico. No se recomienda su uso para fines comerciales, industriales y/o en laboratorios.

El aparato que usted ha comprado puede tener un enchufe diferente del que se muestra en las figuras de este manual, siendo que el que viene en el producto cumple la especificación eléctrica de su país.

Su encimera está diseñada para operar dentro de los 0 y 3000 metros sobre el nivel del mar.

Descripción del producto

Nombres de las partes



1 Enchufe
2 Pulsante encendido electrónico
3 Perilla
4 Quemador
5 Plato
6 Vidrio
7 Parrilla
8 Cajón base
9 Bujia encendido electrónico

Cuadro de consumo térmico nominal

Cantidad/Tipo de quemador	*Posición del consumo*	*Diametro de inyectores (mm)*	*Consumo térmico*		
		GLP	*PCS(MJ/h)*	*PCS(kW)*	*kW*
1 pequeño	nominal	0,50	2,37	0,66	0,66
2 mediano	nominal	0,65	4,28	1,19	2,38
1 grande	nominal	0,85	8,09	2,25	2,25

Seguridad

- Esta encimera debe ser instalada por PERSONAL CALIFICADO.
- Lea las instrucciones técnicas antes de instalar su encimera.
- Lea las instrucciones de uso antes de encender su encimera.
- Se requiere de personal calificado para instalar y ajustar la encimera. La adaptación para utilizar otro tipo de gas, debe ser realizada también por un instalador, la compania de gas o un representante del fabricante.
- No deje a los niños solos cuando la encimera esta caliente o en operación, ya que pueden quemarse seriamente, especialmente si se está trabajando con recipientes que contienen líquidos calientes.

Para los niños

Evite accidentes. Después de retirar la encimera de su embalaje, mantenga el material de empaquetado lejos del alcance de los niños.

No permita que niños manipulen la encimera, aún cuando esta se encuentre apagada.

Tenga cuidado para que los niños no toquen la superficie de la encimera, ni permanezcan cerca de la misma cuando se esté usando o aún esté caliente o apagada.

Para el usuario / instalador

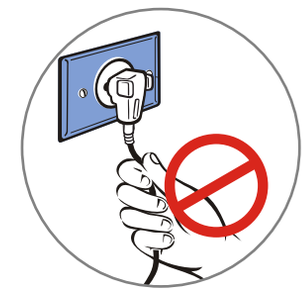
Cuidados con las partes eléctricas

Desconecte la encimera del tomacorriente siempre que la esté limpiando o esté en mantenimiento, para evitar descargas eléctricas.

Nunca desconecte la encimera tirando por el cable eléctrico. Desconéctela tirando por el enchufe.

No modifique el enchufe de su encimera.

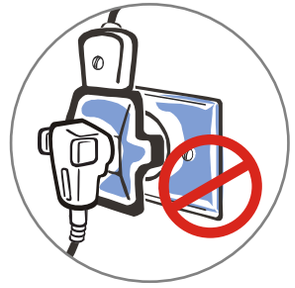
No remuerda, tuerza o amarre el cable eléctrico ni tampoco intente arreglarlo.



Es peligroso modificar las especificaciones o características de la encimera.

Tome cuidado para no apoyar la encimera sobre un cable eléctrico.

Conecte su encimera a un tomacorriente exclusivo, no utilice extensiones o conectores en "T".



Cuidados con alimentos y utensilios

Nunca deje paños o materiales inflamables sobre la tapa de vidrio durante el uso de la encimera.

Para manipular o retirar objetos del horno utilice siempre guantes de cocina.

Al utilizar aceite o manteca al freir, los cuidados deben ser aún mayores pues estos son flamables.

No guarde utensilios dentro de la encimera principalmente los que presenten residuos o gran cantidad de aceite o grasa.

No utilice ollas con fondo concavo o convexo para evitar accidentes.

Errado

Su encimera está diseñada para el uso de un recipiente de mínimo 6cm de diámetro para el quemador pequeño y para el resto de quemadores mínimo de 10cm de diámetro.

Errado

Nunca deje el mango de las ollas para afuera de la encimera.

Correcto

NO TOQUE LOS QUEMADORES DE SUPERFICIE, PARRILLAS O ÁREAS CERCA DE LOS QUEMADORES. Los quemadores de superficie pueden estar calientes aunque las llamas no sean visibles. Las áreas cerca de los quemadores de superficie se pueden volver suficientemente calientes para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque o permita que la ropa u otro material inflamable toque estas áreas hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Entre estas áreas están la encimera todo gas y las superficies frente a ésta.

Nunca modifique ni altere la construcción de la encimera todo gas al remover los paneles, el alambrado o cualquier otra parte del producto.

Los consumos están determinados con Butano (GLP) y Metano (GN) como gases de referencia a presión nominal, y están expresados en condiciones ambientales de 1 atmósfera (1 013mbar) y 15ºC.

La presión de suministros para el artefacto es:

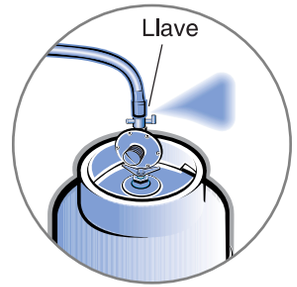
Presión GLP 20 mbar +6 -4

Presión GN 20 mbar +8 -3

Escape del gas

Al sentir olor a gas dentro de la casa, tome las siguientes precauciones:

01. No encienda cualquier tipo de llama.
02. No encienda ni apague ningún interruptor eléctrico.
03. No utilice el teléfono ni teléfonos celulares que estén cerca del lugar, salga del ambiente en cuestión y llame desde un lugar abierto y ventilado.
04. Cierre la llave de paso de gas o desconecte el regulador de gas.
05. Verifique en el frente de la encimera que todas las perillas estén en posición de apagado.
06. Abra las ventanas y las puertas, permitiendo así que el ambiente se ventile mejor.
07. Si el escape es en el cilindro de gas retírelo y llévelo a un lugar abierto y bien ventilado; llame al distribuidor de gas.
08. Si su encimera recibe gas de la calle o de una central (edificios) por tubería, cierre inmediatamente las llaves de paso y llame a la compañía de gas responsable.
09. Llame a la asistencia técnica para que verifique el problema

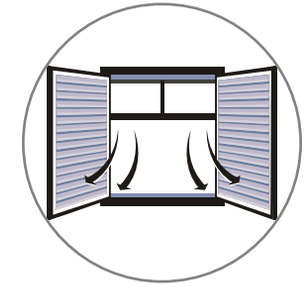


Instalación

Esta encimera debe ser instalada por personal calificado. Antes de la instalación asegúrese de que las condiciones de distribución locales (naturaleza y presión del gas) y el gasodoméstico sean compatibles con la placa de identificación.

Condiciones del lugar de instalación

01. La utilización de una encimera a gas produce calor y humedad en el lugar que se instala.
02. Su encimera no debe ser instalada en baños ni en dormitorios.
03. Cerciórese de que haya circulación de aire en el lugar de instalación del producto, manteniendo la ventilación natural o instalando un extractor de aire. Mala ventilación produce falta de oxígeno, lo que es perjudicial para el desempeño de la encimera y para la salud.
04. La utilización intensiva y prolongada de la encimera requiere una ventilación suplementaria, por ejemplo abrir una ventana o permitir una ventilación más eficaz que aumente el flujo de aire.
05. Las corrientes de aire no deben dificultar el buen funcionamiento de la encimera o apagar la llama.
06. Para instalar su encimera con gas por tubería, verifique si su residencia posee una llave de paso de pared, exclusiva para la encimera y en buenas condiciones de utilización.
07. Verifique si su residencia posee un tomacorriente eléctrico exclusivo y en perfecto estado para la encimera.
08 Nunca instale la encimera sobre alfombras o carpet.
09. Evite instalar la encimera al lado del refrigerador. En caso de dudas, consulte el manual del refrigerador.
10. Si el suministro de gas de su residencia se hace mediante cilindro, verifique la distancia entre el cilindro y la encimera. Si el cilindro está a más de 80 cm de la encimera (ejemplo: en el área de servicio), la instalación deberá hacerse con tubos de acero y cobre, de acuerdo con las exigencias de las normas nacionales.

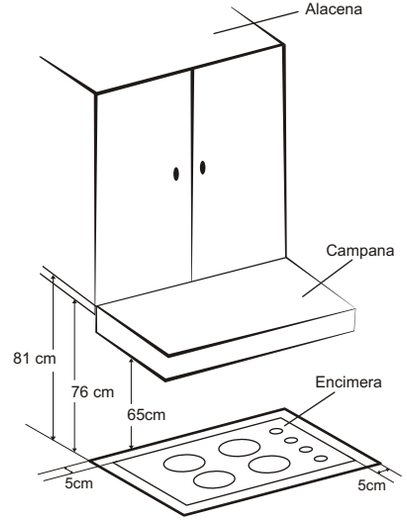


Desempaque

01. Lleve el aparato hasta cerca del lugar en el que lo desea instalar y retire su embalaje externo.
02. Tome cuidado al desempacar e instalar la unidad. Retire todos los adhesivos y materiales de empaque, incluyendo las películas plásticas que cubren partes del producto.
03. El material del embalaje es reciclable. Procure separar plásticos, espuma flex, papel y cartón y enviarlos a las compañias de reciclaje.

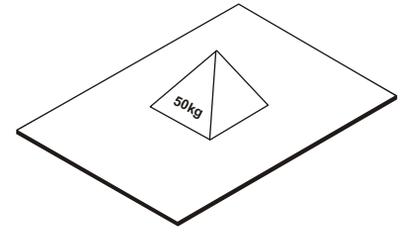
Colocación de la encimera

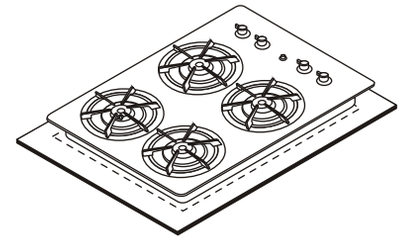
01. Esta encimera no está conectada a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión. Debe instalarse de acuerdo a los requisitos de instalación vigentes con especal atención a los requisitos pertinentes sobre ventilación.
02. Ponga los quemadores con sus componentes y las rejillas en los lugares debidos de la cubierta de la encimera.
03. Respete la altura de 80 a 85 cm entre la encimera y un mueble, un depurador de aire o una campana instalada sobre el producto. Esta encimera no ha sido proyectada para empotrarla.
04. Después de retirar el embalaje, retire con cuidado el plástico de la cubierta que protege el acero inoxidable. No utilice la encimera con este plástico pues podrá damnificar el acero inoxidable. El calor va a derritir el plástico y retirarlo después es muy difícil.
05. Respecte la altura indicada en el esquema entre la encimera y un mueble superior o campana de aire instalado sobre el producto.
06. Ponga los quemadores con sus componentes y las parrillas en los lugares correspondientes en la encimera.
07. Se recomienda dejar mínimo de 5 cm de espacio entre la cara posterior de la encimera y la pared.
08. Asegúrese que la manguera de suministro de gas y el cable de conexión no pase por detras de la encimera.
09. Evite instalar la encimera al lado del refrigerador.

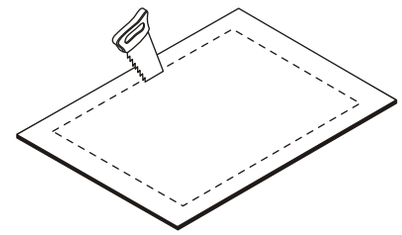


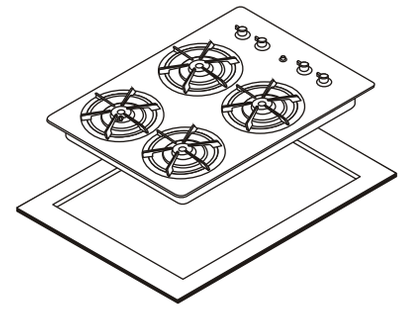
Como empotrar la cubierta al módulo

01. Asegúrese de que la superficie donda va a ser empotrada su cubierta esté nivelada y pueda soportar el peso de ésta y de los utensillos de cocina en pleno uso (aproximadamente 50kg).
02. Demarque en la superficie de instalación el contorno correspondiente a la base de la cubierta.
03. Recorte cuidadosamente el retángulo trazado. recuerde que esta labor debe ser realizada por personal especializado.
04. Retire la superficie recortada y proceda a colocar la cubierta sobre la mesa de instalación. Tenga en cuenta que el tablero de controles debe quedar sobre el lado derecho.









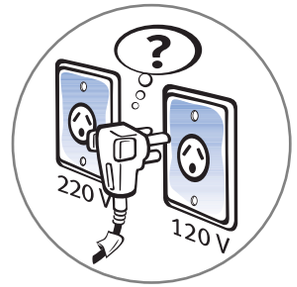
⚠

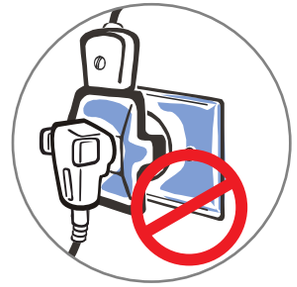
Si hay alguna pieza defectuosa, diríjase al Servicio Autorizado y adquiera solamente piezas y accesorios originales para su sustitución.

Instalación eléctrica

Para su seguridad, solicite que un electricista de su confianza verifique las condiciones de la red eléctrica del lugar de instalación de la encimera, o entre en contacto con el Servicio Autorizado.

01. Antes de conectar su encimera, verifique que la tension (voltaje) del tomacorriente es la misma que indica la etiqueta localizada en la terminación del enchufe (en el cable eléctrico).
02. Instale adecuadamente el cable a tierra de su encimera de acuerdo con la norma nacional.
03. Si hay necesidad de modificar la instalación eléctrica, esta tarea deberá ejecutarla personal calificado, de acuerdo con las normas en vigor.
04. Si el tomacorriente o disyuntor usados para la conexión son faciles de alcanzar, inclusive después de haber instalado la encimera.
05. El cable de alimentación deberá ponerse de manera que nunca toque las partes calientes de la encimera, pues el aislamiento eléctrico podría derretirse y ocasionar un cortocircuito.
06. No use extensiones o conectores en "T".
07. Nunca conecte el cable a tierra a tubos de gas o tubos de PVC.
08. Asegúrese de que el cable de conexión eléctrica no pase por detrás de la encimera.
09. Asegúrese de que el regulador de presión es exclusivo para la cocina.





⚠

En caso de tener alguna duda, consulte un electricista.

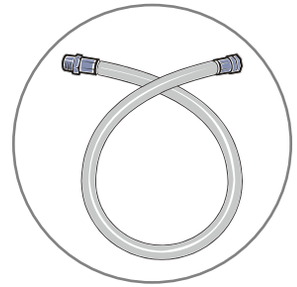
No modifique el enchufe de su encimera.

No remuerda, tuerza o amarre el cable eléctrico ni tampoco intente arreglarlo.

Es peligroso modificar las especificaciones o características de la encimera.

Instalación de suministro de gas

01. Esta encimera ha sido proyectada para el uso con gas GLP o GN.
02. Use sempre un regulador de presión (exclusivo para cocina) para cualquier tipo de cilindro. La ausencia del mismo puede causar exceso de presión y escape de gas (Verifique que cumpla con la norma NTE INEN 1682 a mas la NTC 2505). Verifique la fecha de caducidad del regulador de presión. La manguera y el regulador deben cambiarse a cada 5 años.
03. Utilice la manguera plástica de PVC, con resistencia a temperaturas menores que -20°C e mayores que 100°C (Verifique que cumpla con la norma NTE INEN 885, a mas la NTC 3561), asegurese que:
    - La manguera no tenga enmiendas.
    - No la pase por detrás de la encimera ni pase cerca de las salidas de aire caliente.
    - El largo de la manguera debe ser inferior a 125 cm o superior a 200cm.
04. Si el suministro de gas de su residencia se hace mediante cilindros este deve cumplir con la norma NTE INEN 111-116 a más de la NTC 4975.
05. Si es posible, instale el cilindro



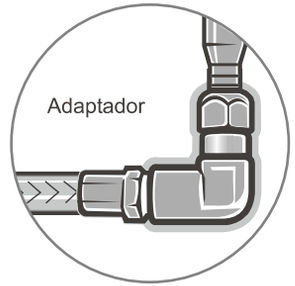
Tubo Flexible Metalico

⚠

En caso de dudas o aquisición de accesorios para la instalación del producto, consulte el Servicio Autorizado.

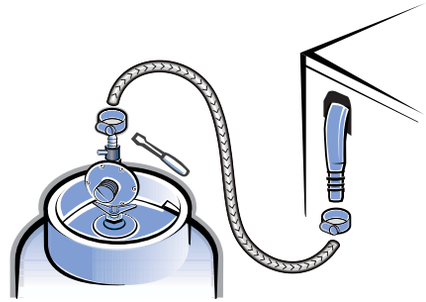
fuera de la casa, en un lugar protegido y bien ventilado.

06. Si la entrada de gas está dispuesta de forma que la manguera pase por detrás de la encimera, utilice una manguera flexible metálica de 1/2 pulgada con adaptador para conectarla a la encimera.



Instalación de la manguera

01. Ablande los extremos de la manguera en agua caliente.
01. Ponga la abrazadera de metal en la punta de la manguera.
02. Ponga la manguera en el punto de entrada de la encimera y presione la abrazadera.
03. Ponga la otra abrazadera en la extremidad opuesta de la manguera y conéctela al regulador de presión. Presione la abrazadera.
04. Atornille con cuidado el regulador de presión al cilindro.
05. Después de la instalación, verifique si hay algún escape de gas.
06. No utilice llamas o chispas para detectar fugas de gas pues estas podrían provocar explosiones, utilice espuma de jabón colocando con una esponja o jabón líquido.



Cuidados generales

01. Evite que los niños y animales se acerquen a la cocina cuando se encuentre encendida, las partes externas cercanas a los quemadores pueden causar quemaduras.
02. Si sale de su domicilio por largo tiempo asegúrese de cerrar la llave de paso de gas.

Prueba de seguridad

01. Las pruebas indicadas se deben realizar en frio y caliente luego de 10 min. de funcionamiento con una presión de 2750 Pa + o -20% para GLP.
02. Verifique que el encendido se realice con facilidad según las instrucciones de este manual y que la llama no presente desprendimiento del cuepo del quemador ni puntas amarillas, las cuales son señales de una combustión incorrecta.
03. Verifique que el quemador no se apague con corrientes de aire moderados agitando la mano con la palma abierta sobre el quemador y al pasar rapidamente de máxima potencia a mínima el quemador no se apague ni tenga retroceso de llama.

mal

Como usar

Antes de usar la encimera por la primera vez

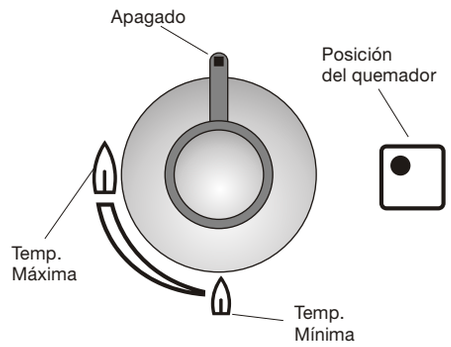
01. Limpie la cubierta removiendo todos los residuos de adhesivo.
02. El aislamiento térmico de la encimera produce durante los primeros minutos de funcionamiento, humo y olores característicos.
03. Todos los accesorios, inclusive las parrillas, deben lavarse antes de utilizarlos por primera vez.

Encendido de quemadores

01. Elija la perilla del quemador que desee encender.
02. El encendido puede ser "manual" o "electrónico".

    Encendido manual:
    Presione e gire el mando del quemador que desea encender hacia la posición máxima, simultáneamente acerque un encendedor piezo eléctrico o una cerilla al quemador.

    Encendido electrónico:
    Presione el interruptor del encendido electrónico y manténgalo pulsado, simultáneamente presione la perilla del quemador a ser usado y gírelo en sentido antihorario hasta que el quemador encienda.
03. Seleccione en la perilla la temperatura deseada.
04. Para apagar el quemador coloque el indicador de la perilla en dirección al punto superior.



Prevenciones y consejos

Prevenciones

01. Mientras cocine evita tocar las parrillas y quemadores, espere un tiempo para su enfriamiento.
03. Evite el ingresso de niños a la encimera mientras está cocinando.

Recomendaciones importantes

Para un consumo menor de gas y un mejor aprovechamiento, se aconseja el uso de ollas con un diámetro adaptado al tamaño de los quemadores (fig.1 y 2), evitando que la llama queme en vacío (fig.3).

Se recomienda que tan pronto como el líquido entre en ebullición, se reduzca la llama hasta lo mínimo posible manteniedo la ebullición.

Asegúrese de que haya circulación de aire en el ambiente donde está instalada la encimera.

Para facilitar la ignición, encienda el quemador antes de poner la olla sobre la rejilla.

Bajar o apagar la llama antes de retirar la olla.

Durante la cocción, cuando se utilizan aceites y otras grasas, es necesario estar atento, pues al derramarse podrán incendiarse.

Use solamente ollas con fondo plano y que garanticen una buena estabilidad sobre las rejillas.

Elija el quemador en relación al tamaño de la olla a utilizarse.

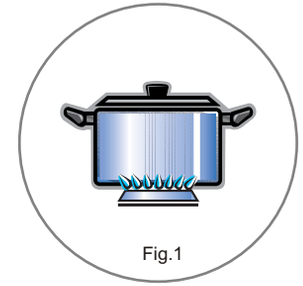


Fig.1

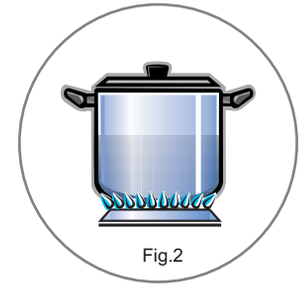


Fig.2

Fig.3

Tamaño de la Llama

Para la mayoría de las cocciones – comience por la posición más alta del control y luego gire a una menor hasta completar el proceso. Utilice las recomendaciones que se dan a continuación como una guía para determinar el tamaño apropiado de llama para varios tipos de cocciones. El tamaño y tipo de utensilio a utilizarse y la cantidad de alimento que se esté cocinando tendrán influencia en el ajuste necesario para la cocción.

Para freír en aceite abundante – Utilice un termómetro y ajuste el botón de perilla de encendido, de acuerdo con éste. Si el aceite está muy frío, la comida absorberá el aceite y puede quedar grasosa. Si el aceite está muy caliente, la comida se dorará tan rápido que el centro quedará crudo. No intente freír con demasiado aceite la comida de una vez puesto que ésta ni se dorará ni se cocinará adecuadamente.

Tamaño de Llama	Tipo de Cocción
Llama alta	Inicio de la mayoría de las comidas; para hervir agua; al colocar el recipiente en la parrilla
Llama media	Para mantener a fuego lento; espesar salsas; cocer al vapor.
Llama baja	Mantiene en cocción los alimentos; escalfar; estofar.

El color de la llama es la clave para un ajuste adecuado del quemador. Una buena llama es clara, azul y difícilmente visible en un cuarto bien iluminado. Cada cono de la llama debe ser continuo e intenso. Limpie o ajuste el quemador si la llama es amarilla-anaranjada.

Prevenga daños a la encimera y a las parrillas del quemador:

01. No use baño de agua o envasadores a presión que se extiendan más de 1 pulgada del borde de la parrilla del quemador.
02. No deje el baño de agua o los envasadores a presión en calor alto durante mucho tiempo.
03. Deje que las unidades alternas de superficie entre cada lote permitan que las unidades y las superficies circundantes se enfríen. Trate de evitar el envase sobre la misma unidad de quemador todo el día.

Utensilios de aluminio

El punto de fundición del aluminio es mucho más bajo que el de otros metales, se debe tener cuidado al usar ollas o sartenes de aluminio. Si se deja que hiervan en seco, no solo los utensilios se arruinarán, sino que también se pueden ocasionar daños permanentes en forma de ruptura, fusión o marcas pueden afectar la superficie de cerámica vidriada.

Los recipientes con base en aluminio deslizante o revestimiento de cobre sobre la encimera pueden ocasionar marcas metálicas en la superficie. Estas marcas deben ser removidas inmediatamente después que la encimera se haya enfriado usando la crema de limpieza para encimeras. Las marcas metálicas se pueden volver permanentes si no son removidas antes de usarlas.

Elementos para cocinar (acero fundido, metal, cerámica o vidrio) con bases ásperas pueden marcar o rayar la superficie de la encimera. No deslice ningún metal o vidrio por la encimera. No cocine alimentos directamente en la superficie de la encimera sin un recipiente.

No deje caer objetos duros o pesados sobre la encimera de vidrio, estos pueden hacer que se cuartee.

Debido a la alta intensidad de calor generado por los elementos de la superficie, la encimera de vidrio se pondrá verde cuando el elemento se apague. Este fenómeno es normal y el vidrio regresará a su color original blanco, después que se haya enfriado completamente. (Solo encimeras de vidrio blanco).

Limpieza y mantenimiento

Antes de llevar a cabo cualquier limpieza o mantenimiento, desconecte la cocina del tomacorriente y cierre las llaves de paso de gas, la limpieza debe hacerse con la cocina fria.

No use para su limpieza kerosén, gasolina, solventes, removedores, ácidos, vinagre, productos químicos o abrasivos porque pueden causar manchas.

Para la limpieza de las partes de acero inoxidable, esmaltados, vidrios y del panel use una esponja suave o un paño húmedo con agua tibia y jabón neutro. No utilice estropajos metálicos polvos abrasivos y sustancias corrosivas que pueden rayar dichas partes.

Conserve los electrodos del encendido eléctrico de los quemadores limpios.

No utilice papel aluminio para forrar el tablero de la cocina esto puede causar manchas en la cubierta y prejudicar el funcionamiento de los electrodos.

No deje que substancias ácidas o alcalinas como: vinagre, cafe, leche, agua salada, jugo de tomate, etc., permanezcan por mucho tiempo en las superficies esmaltadas (tapas de los quemadores, las parillas, el tablero y piso del horno).

La limpieza de los quemadores, bases y espartallamas debe llevarse a cabo periódicamente con agua tibia y jabón neutro. Antes de volveros a poner en su lugar enjuague bien y verifique si están limpios y secos.

⚠

Al hacer la limpieza en el tablero sin las bases de quemador se debe tener cuidado de que no se introduzca restos de alimentos hacia el interior de la estufa ni mucho menos por la boquilla de la salida del gas.

Los daños ocasionados por la inobservancia de esta instrucción no son responsabilidad del fabricante.

Al colocar las bases de quemadores y los espartallamas luego de realizar la limpieza asegurese de que la posición sea la correcta.

Solución de problemas

Antes de llamar para servicio, revise esta lista. Esto puede ahorrarle tiempo y gastos. La lista incluye ocurrencias comunes que no son el resultado de fabricación o materiales defectuosos en este aparato.

Problema	Posible causa	Solución
Los quemadores no encienden	Falta de gas	Revisar que la llave de paso del regulador esté abierta. Verifique el contenido del cilindro de acuerdo a lo especificado en la placa de identificación. Si el suministro es con tubería flexible (manguera), verifique que ésta no este apricionada por algún mueble u objeto. Cilindro de gas vacío.
	Orificios del quemador obstruidos	Limpiar y desobstruir los
	Quemador no enciende	Perilla de control no corresponde al quemador Mala colocación de las partes (base y espartallamas)
	Regulador de gas defectuoso	Cambiar regulador
Quemadores con bajo rendimiento y/o llama amarilla	Obstrucción de los conductores en los quemadores	Limpiar y desobstruir los conductos de los quemadores
	Cantidad de gas inadecuada (mínima)	Cambiar por cilindro lleno
	Esparta llamas obstruido	Limpiar espartallamas Limpiar bases
Olor a gas	Fuga de gas en las conexiones	Ver en el manual "Escape de gas"
	Colocación incorrecta del regulador	Verifique que el regulador se acople correctamente con el cilindro Cerciórecese que el cilindro tenga el empaque y se encuentre en buen estado

Problema	Posible causa	Solución
No funciona encendido eléctrico	Enchufe del cable de suministro desconectado	Conecte el enchufe en el tomacorriente y verifique su fijación garantizando que el cable no quede sometido a tensión.
	Mal posicionada la bujía	Verifique que la chispa de encendido se dirija al quemador

Especificaciones técnicas

MODELO	EKGB306FBKB
Voltaje / Frecuencia	120 V / 60 Hz
Tipo Gas	GLP
Presión Gas	2,75 kPa
Capacidad Térmica Total	5,29 kW
Dimensiones (A x H x P) mm	760 x 530 x 70
Peso neto (kg)	12,76